33e Année. — Tome LXV N° 1692 Paris, 22 Décembre 1926

# REVUE DE VITICULTURE

## LES MALADIES DE LA VIGNE EN BESSARABIE CENTRALE EN 1926

L'année 1926 a été caractérisée en Bessarabie par des conditions climatériques favorables aux maladies cryptogamiques et aux insectes parasites.

Le tableau suivant indique l'abondance des pluies de printemps et d'été en millimètres d'eau recueillie :

| Villages et départements | Avril | Mai | Juin | Juillet | Août |
|---|---|---|---|---|---|
| | m.m. | m.m. | m.m. | m.m. | m.m. |
| Bumbata (dép. Balbi) | 18,4 | 59,3 | 94,9 | 111,6 | 34,2 |
| Kichinau | 15,9 | 97,8 | 130,0 | 68,8 | 54,8 |
| Orhei (dép. Orhei) | 15,1 | 90,2 | 99,2 | 58,6 | 50,5 |

Les maladies principales que nous avons pu rencontrer au cours de cette campagne dans les régions viticoles sont, avant tout, le Mildiou, le Rot blanc, différents Phomas, Guignardia baccae, l'Alternaria, le Botrytis cinerea, l'Excoriose et la Sclériase des raisins.

Parmi les insectes, la Cochylis semble avoir fait le plus de dommages.

Les centres que nous avons inspectés sont : Département Lapusna : environs de Kichinau, Ecole de Viticulture, Boniucani, Schinoasa, Costugeni, le faubourg Sculeni, l'Ecole d'Agriculture de Cricova, Stracheni, le monastère Chipiana ;

Département de Tighina : Gasca, les bords du Dniester ;

Département Orhei : Reciula, Trumoasa, Garbovati, Callarachi;

Département Balti : Danubeni, Perevae, Ungheni.

Dans toutes ces régions, les vignes non traitées ont été presque complètement détruites par le Mildiou. Dans les vignes préservées contre le Mildiou, on rencontrait Phoma floccida abondant sur les feuilles et présent çà et là sur les grappes.

Dans les environs de Kichinau, c'est l'Excoriose qui dominait, causant aux vignes des dommages importants. Nous l'avons rencontrée aussi un peu dans toutes les autres régions.

**Mildiou.** — Peu nocif en 1924 et 1925, le Mildiou a causé en 1926 des dégâts très importants, comme en 1914. C'est le Mildiou de la grappe surtout qui a causé les dégâts. Dès le 5 juillet, une première invasion était constatée et le 5 août, dans les vignes non sulfatées, les jeunes grappes exposées au soleil étaient couvertes de taches brunes. Peu après les grains séchaient et tombaient.

Les grappes des fleurs avaient été au préalable gravement contaminées ; en quelques jours ces fleurs ont noirci et sont tombées. Les viticulteurs disent que c'est la pluie salée qui a détruit la récolte.

Les vignes sulfatées avec la bouillie bordelaise, quinze jours avant la floraison, c'est-à-dire entre le 25 mai et le 1er juin, et aussitôt après la floraison pour le deuxième sulfatage, ont conservé toute leur récolte, à l'exception de certaines variétés comme le Chasselas et d'autres variétés plus sensibles, qui ont perdu jusqu'à 10 % de leurs grappes. Les vignes sulfatées plus tard, même cinq ou six fois, ont été très atteintes par le Mildiou (Mildiou des fleurs et des grappes).

Le Mildiou de la feuille n'est apparu qu'après le Mildiou des grappes. Les vignes atteintes ont été parfois complètement défeuillées ; plus tard les grappes sont tombées, et les vignes ont perdu 40 à 60 % de leur récolte ; les vignes non traitées n'ont absolument rien donné.

Vers le 31 août les vignes atteintes ont donné de nouvelles feuilles sur lesquelles les taches de Mildiou ont fait rapidement leur apparition.

Dans quelques régions, beaucoup de variétés américaines (Isabelle, Lydia, etc.) ont été fortement atteintes.

Ces constatations prouvent l'importance et l'efficacité de traitements précoces aux bouillies cupriques.

**Rot blanc.** — Les vignes grêlées le 11 août ont été parasitées par le Rot blanc (*Charrinia diplodiella*).

**Phomas.** — Le 21 août, les feuilles du Semillon, du Chasselas, du Plavaï, etc., ont été couvertes, sur la face inférieure, de taches grisâtres portant de nombreuses pycnides noires. Ces taches avaient une forme polygonale irrégulière. Nous les attribuons à *Phoma flaccida* ou à *Phyllosticta succedanea* ; les tissus attaqués se dessèchent et disparaissent le plus souvent. Dans d'autres cas on trouve aussi à la face inférieure des feuilles des taches rappelant celles du Mildiou. Ces feuilles deviennent brunes, mais leurs tissus ne tombent pas.

**Alternaria.** — J'ai constaté parfois des taches vertes provoquées par l'*Alternaria vitis*.

**Guignardia baccae.** — Du 29 août au 2 octobre j'ai observé sur quelques grappes desséchées des grains rugueux et bleu noirâtre, portant de nombreuses pycnides à spores rondes. Dans certains cas le grain reste vert et se déprime d'un seul côté ; la dépression se colore en bleu noir ; la partie colorée porte des pycnides en grand nombre.

**Excoriose.** — Le 25 août, l'Excoriose a fait son apparition sur les jeunes rameaux qui devinrent noirs et cassèrent. Cette attaque a été violente. Sur les rameaux atteints se trouvaient de nombreuses pycnides.

**Sclériase.** — Le 7 septembre, dans un grand nombre de vignobles, mais en faible quantité dans chacun, nous avons retrouvé encore cette année l'altération des grains que MM. Viala et Marsais ont proposé d'appeler Sclériase des raisins, due au champignon *sordaria uvicola*. Les grappes attaquées sont ramollies et de couleur brune semblables à des raisins passerillés. Ce passerillage précoce n'est pas normal, mais bien provoqué par l'action du champignon.

**Cochylis et Botrytis.** — Dans quelques vignobles, on a trouvé des larves de *Cochylis ambiguella* en grande quantité. La pourriture grise, probablement conséquence des dégâts causés par ces vers, était fréquente dans ces vignobles au moment de la vendange.

On voit que si l'Oïdium, le Black-Rot, l'Antracnose n'ont pas fait leur apparition dans les vignobles de la Bessarabie centrale, on y a rencontré, en 1926, des parasites très graves : le Mildiou et la Cochylis, et des champignons qui peuvent devenir très redoutables.

L'importance des traitements a été mise en évidence par ce fait que les vignes bien défendues ont donné une excellente récolte, tant au point de vue qualité qu'au point de vue quantité.

B. Veresciaghin.

---

## LA QUESTION DES VINS DE L'AFRIQUE DU NORD

### I. — Quelques précisions sur la viticulture en Algérie

M. Decock, dans un rapport lu à l'assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, tenue à Paris les 16 et 17 novembre 1925, signale, avec juste raison, que l'Algérie a reconstitué son vignoble, depuis la guerre, d'un pas égal à celui de la France, où la reconstitution s'est par trop accélérée dans la voie de plants directs américains à grands rendements. Ces plantations nouvelles ont été dénoncées par le *Progrès Agricole et Viticole du Midi*, le 14 juin 1925. Pour que la concurrence algérienne pût, non seulement exister, mais se développer et aboutir aux chiffres invraisemblables qu'on a osé imprimer, encore faudrait-il que les bénéfices nets à l'hectare fussent de beaucoup supérieurs à ceux des producteurs du Midi.

Il est absolument arbitraire de ne considérer que deux seulement des multiples éléments de la question *bas prix de la main-d'œuvre et transport par mer.*

*Main-d'œuvre*

Il y a lieu, pour la main-d'œuvre, de faire remarquer que les chiffres représentant une moyenne extrêmement faible ne sont valables que pour l'intérieur et ne sont pas appliqués dans les régions viticoles, où il y a peu d'indigènes sédentaires.

En quittant leurs douars pour venir travailler dans nos vignobles, ils demandent à justie titre un salaire plus élevé que lorsqu'ils travaillent chez eux.

De plus, ces chiffres se sont très sensiblement modifiés depuis 18 mois et les salaires étaient dans le département d'Alger, à fin 1925 :

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Journaliers agricoles ..... | Fr. | 7 » | à | 8 » | et non | 5 » |
| Valets de ferme ..... | | 10 » | à | 12 » | et non | 6 50 |
| Tailleurs de vigne ..... | | 11 » | à | 14 » | et non | 8 » |
| Charretiers de profession ..... | | | | 12 » | et non | 6 50 |
| Ouvriers mécaniciens agricoles .... | | 12 » | à | 15 » | et non | 8 » |
| Bergers ou conducteurs ..... | | 5 » | à | 7 » | et non | 4 » |

A fin 1925, augmentation de 2 fr. à 5 fr. sur tous les salaires.

« Ces chiffres sont en harmonie avec le barème préfectoral servant de base aux règlements des indemnités d'accidents du travail par les Compagnies d'assurances. »

L'avantage au profit de l'Algérie, tiré de la soi-disant abondance de la main-d'œuvre, se trouve infirmé par l'exode des travailleurs arabes et kabyles en France et par le recours obligatoire aux bras marocains et espagnols, d'ailleurs insuffisants.

Il est nécessaire de bien préciser que dans la question main-d'œuvre, le prix n'est pas tout, mais que celle du rendement est primordiale. Indiscutablement, la main-d'œuvre arabe est mauvaise. Cela est d'ailleurs si vrai qu'en de multiples régions viticoles et agricoles de France, on y a, après essai, complètement renoncé.

Nous héritons en outre de tous les arabes malades que les hôpitaux de France renvoient chez eux. Nous héritons également de tous ceux qui, ayant amassé un certain pécule, viennent lézarder pendant des mois, non sans répandre autour d'eux la haine contre tout ce qui possède, inculquée à ces primitifs par les agents moscoutaires de France. On nous accuse aussi d'utiliser une main-d'œuvre *famélique* et d'être de véritables négriers ; c'est une accusation aussi odieuse qu'injustifiée.

Sans doute, le régime alimentaire d'un ouvrier agricole arabe n'est pas le même que celui d'un ouvrier européen, mais il est en parfaite harmonie avec les habitudes séculaires de la race.

Pour lui pas d'apéritifs, pas de vin ni de cinéma ; pour sa femme pas de bas de soie, mais des coups.

Et qu'en résulte-t-il ? C'est qu'en particulier, au moment des récoltes, lorsque, arrivé au bout d'une quinzaine, il est resté tout ébahi lui-même des salaires qu'on lui paie, il disparaît et, pendant un mois, on ne le reverra plus.

Le raisin peut sécher sur souche et le blé tomber sur le sol... Il ne bougera pas. Il préfère dormir et fumer des cigarettes.

*Transports*

Même inexactitude en ce qui concerne la question des transports.

Des renseignements précis ont été fournis, à ce sujet, par les grosses maisons de vins de la place d'Alger.

*Prix pour un hectolitre de vin*

| | | |
|---|---|---|
| D'Alger à Paris (par mer), fût plein et vide, creux et assurance compris | Fr. 18 | » |
| Location des fûts : trois mois à 0 fr. 40 par jour pour un demi-muid de 600 litres = 36 fr., soit pour un hecto | 6 | » |
| Total | Fr. 24 | » |

Pour la France :

| | | |
|---|---|---|
| Cette-Paris, traction du plein à l'hecto | Fr. 13 | 75 |
| Cette-Paris, traction du vide à l'hecto | 1 | » |
| Location des wagons-réservoirs, à l'hecto, moyenne de l'année 2 fr. à 3 francs | 3 | » |
| Total | Fr. 17 | 75 |

C'est donc une différence de 6 fr. 25 à l'hecto au détriment des Algériens.

Les questions de main-d'œuvre et de transports ainsi posées, il est indispensable de donner la moyenne des hectolitres de vins produits à l'hectare.

*Production à l'hectare*

Pour établir cette moyenne, il a suffit de prendre les déclarations de récoltes depuis 1915 à 1924 dans les différentes communes et en les classant par Montagne, Coteaux et Plaine.

| | | |
|---|---|---|
| En montagne | Hectos 37 | à l'hectare |
| En coteaux | 47 50 | » |
| En plaine | 54 » | » |

*Frais culturaux*

Les frais culturaux (moyenne de 1915 à 1924) sont inspirés du barème établi par l'Administration pour l'année 1920, en adoptant le cadre général, les méthodes de calcul, en complétant ce qui avait été oublié, en rectifiant les chiffres qui ont varié, comme le prix des soufres, sulfates de cuivre, engrais, etc., et la journée de travail qui passe de 5 fr. à 7 et 8 fr. 50. Les chiffres du barème de dépenses à joindre à ce résumé, établis pour la moyenne des dix dernières années, correspond rigoureusement à des rendements moyens à l'hectare de 37 hectos 50 à 54 hectos.

A ce sujet, les délégations financières, étant donné le principe admis par elles de prendre la moyenne des dix dernières années (alors qu'en France, on admet celle de la Revision), ont mis le colon algérien dans une situation bien pire que celle du vigneron français.

On s'en apercevra de suite en constatant que les dépenses moyennes des dix dernières années ne représentent que les 75 % des dépenses de 1924.

Or, il devient chaque jour plus évident, qu'alors que les dépenses auront une tendance à augmenter dans les années à venir, les recettes, directement in-

fluencées par le prix des vins, iront très probablement en diminuant. Quant au rendement lui-même, si nous considérons la moyenne des quatre dernières années 1921 à 1924, qui est certainement la plus intéressante, puisque cette période est visée tout spécialement ; nous constatons que la moyenne générale de la France (Alsace-Lorraine comprise) est de 42 hectos 84 à l'hectare.

La moyenne de l'Algérie est de 45 hectos 75, donc très peu supérieure.

Mais celle des quatre gros producteurs du Midi est de 60 hectos 78, dépassant de 15 hectos à l'hectare la moyenne de l'Algérie et de 18 hectos celle de la France entière. Donc, lorsque certains Méridionaux accusent les Algériens de mettre la France viticole en péril, ils déplacent entièrement la question.

*Dépenses et recettes d'un hectare de vigne*

Moyenne de 1915 à 1924

| | | |
|---|---|---|
| *Montagne.* — Produit brut à l'hectare, 36 hectos 24 × 70 fr.... | Fr. | 2.536 80 |
| Sous-produits, 36 hectos 24 × 1 fr. 75..... | | 42 92 |
| Total..... | | 2.579 72 |
| Dépenses moyennes pour 37 hectos..... | | 2.228 » |
| Produit net à l'hectare..... | Fr. | 351 » |
| *Coteaux.* — Produit brut à l'hectare, 47 hectos 5 × 65 fr. 60..... | Fr. | 3.116 » |
| Sous-produits, 47 hectos 5 × 1 fr. 35..... | | 64 15 |
| Total..... | | 3.180 15 |
| Dépenses moyennes pour 50 hectos..... | | 2.632 » |
| Produit net à l'hectare..... | Fr. | 548 15 |
| *Plaine.* — Produit brut à l'hectare, 54 hectos 70 × 61 fr. 25..... | Fr. | 3.350 35 |
| Sous-Produits, 54 hectos 70 × 1 fr. 35..... | | 73 85 |
| Total..... | | 3.424 20 |
| Dépenses moyennes pour 54 hectos..... | | 2.708 » |
| Produit net à l'hectare..... | Fr. | 716 20 |

Les prix de l'hecto ont été établis par la Chambre de Commerce d'Alger, défalcation faite des frais de transports du vignoble à quai et de la commission des courtiers.

| | | |
|---|---|---|
| Montagne ..... | transport 3 75 + courtier 0 75 = | 4 50 |
| Coteaux ..... | transport 1 50 + courtier 9 75 = | 2 25 |
| Plaine ..... | transport 1 50 + courtier 0 75 = | 2 25 |

(Frais pour un hecto du vignoble à quai Alger)

Que la culture de la vigne ne soit que fort médiocrement rémunératrice en Algérie, les Algériens ont osé donc le proclamer. A propos des révisions foncières, ils n'ont pas craint de publier des documents et de pousser le cri d'alarme suivant.

En prenant la période des dix dernières années de 1915 à 1924, pour le département d'Alger, et en se tenant strictement dans la moyenne des recettes, des dépenses et des rendements, on constate que de 1915 à 1919 inclus, les bénéfices nets ont été de 1.400 francs à l'hectare. C'était la période où l'agriculture entière, de même que le commerce et l'industrie, gagnaient de l'argent. Mais de 1920 à 1924, le bénéfice net d'un vigneron moyen algérien a été nul. Il a dû se contenter purement et simplement d'un intérêt de 6 à 8 % sur ses capitaux, sans obtenir aucune rémunération pour son travail. En 1925, les dépenses n'ont fait qu'augmenter et les recettes diminuer. Qui oserait dire dans ces conditions que la situation en Algérie est prospère.

Les Algériens ne sont-ils pas en ce moment en lutte ouverte avec la Banque de l'Algérie, afin d'obtenir les sommes nécessaires pour alimenter leurs caisses de Crédit agricole ?

*Résumé*

L'Algérie ne plante pas plus que la France.

Les dépenses à l'hectare sont absolument comparables à celles du Midi.

Le Midi vend ses vins plus cher.

Le Midi a une production à l'hectare fort supérieure à celle des Algériens et du reste de la France.

Les Algériens, que certains voudraient traiter en étrangers, ont prouvé pendant la guerre qu'ils étaient bien de purs et braves Français, ne sauraient donc être traités que sur le même pied d'égalité que les Français des régions viticoles de France.

## II. — Suggestion pour combattre la surproduction et régulariser les cours des vins en Afrique du Nord

Utiliser le service des fraudes existant en le complétant par des postes d'analyses fixes ou ambulants.

Ces postes seraient dirigés par des chimistes auxquels seraient adjoints deux ou trois experts dégustateurs choisis parmi les notables viticulteurs de la région.

Leurs opérations consisteraient à éliminer tous les vins anormaux et à trop faibles degrés et à les envoyer à la distillerie.

Le degré le plus faible serait déterminé dans chaque région par les groupements viticoles du pays eux-mêmes.

Cette sélection aurait pour but de donner une sorte de brevet de loyauté aux vins admis à la vente et de dégager le marché de tous les vins anormaux.

Dans les grandes années de surproduction, le service des fraudes éliminerait les degrés les plus faibles pour ne laisser à la vente que le nombre d'hectos nécessaires à la consommation nationale et aux exportations.

Les prix pratiqués par la distillerie devront être suffisamment rémunérateurs pour permettre aux viticulteurs désignés de récupérer leus dépenses avec un certain bénéfice.

Le service ambulant pourrait être fait par des « automobiles-laboratoires » qui se déplaceraient rapidement d'un centre à un autre. Les fonds nécessaires à la création de ce service pourraient être obtenus en imposant les viticulteurs de 0,25 ou 0,50 par hectolitre.

Cet impôt, en prenant une moyenne de 65 millions d'hectos, donnerait à 0 fr. 25 16.250.000 fr. et à 0 fr. 50 32.500.000 fr.

Les chimistes seraient choisis parmi les élèves sortant de nos grandes Ecoles de Chimie et d'Agriculture et admis à fonctionner après un stage dans un laboratoire œnologique désigné.

Pendant la période calme, ils pourraient faire des conférences sur la vinification et la viticulture, analyser les terres et conseiller ainsi les meilleurs engrais.

Pendant les opérations de dégustation, les experts dégustateurs ne devront en aucune façon connaître la provenance de l'échantillon soumis à leur appréciation. Un numéro seul sera inscrit sur l'étiquette de chaque bouteille.

Le chimiste notera sur un livre les observations faites par les experts de façon à les utiliser pour établir son jugement.

Dans chaque département viticole seront nommés un ou deux chimistes inspecteurs chargés de vérifier les opérations et de prendre une décision en cas de contestation.

Le degré alcoolique serait obtenu soit avec un appareillage « Malligand », ou de préférence un « Amagat », plus rapide, et, en cas de litige, par la distillation (« Salleron »).

Un écart de 2/10e serait toléré avec le « Malligand » et l' « Amagat ».

La première opération du chimiste consistera à établir le degré alcoolique et, après dégustation, l'acidité volatile s'il y a lieu.

Dans les années d'abondance, la C. G. V. indiquerait dans chaque région, après avis des groupements intéressés, le degré minimum toléré.

Ce degré minimum ne pourra s'établir qu'après les déclarations de récolte.

Pour activer ces déclarations de récoltes et pouvoir établir ainsi le plus rapidement possible le nombre d'hectos admis à la vente, le service des fraudes, aidé des agents de la C. G. V. recueillerait les déclarations de récoltes chez les viticulteurs, les signalerait dans chaque mairie et à la C. G. V.

Pour la vente des excédents et des non logés, le degré minimum utilisé serait celui de l'année précédente jusqu'à déclaration du véritable degré, indiqué par la C. G. V. pour l'année en cours.

MAC GRELLET,

# ACTUALITÉS

**Les déclarations de récolte dans le Gard. — Prix des grands crus classés du Médoc. — Prix des crus bourgeois supérieurs et crus bourgeois du Médoc. — La production mondiale des vins en 1925. — La viticulture aux journées médicales de Montpellier (Professeur Paul Delmas). — Comptoir général des coopératives viticoles (Elie Ravel). — Un droit sur les vins algériens (Mac Grellet). — La lutte contre les ennemis des cultures (Pierre Viala). — Une charrue pour sous-soler les vignes (M. L.).**

**Les déclarations de récoltes dans le Gard.** — Voici le résultat total des déclarations de récolte dans le département du Gard :

| | Année 1925 | Année 1926 |
|---|---|---|
| | — | — |
| | | (hectolitres) |
| Stocks | 142.591 | 58.517 |
| Nombre de déclarations | — | 42.394 |
| Vendanges expédiées | — | 32.276 |
| Superficie plantée | 71.106 | 69.189 |
| Récoltes déclarées | 4.094.178 | 3.193.987 |

Les chiffres ci-dessus font ressortir pour 1926 :
1° Une diminution de récolte de 900.191 hectolitres ;
2° Une diminution des stocks de 84.074 hectolitres.
Le rendement moyen à l'hectare a été, pour 1926, de 46 hectos.

*Répartition de ces déclarations par arrondissement en y comprenant les stocks.*

| | |
|---|---|
| Arrondissement de Nîmes | 2.090.000 |
| — d'Uzès | 560.345 |
| — d'Alès | 284.793 |
| — du Vigan | 258.849 |

**Prix des grands crus classés du Médoc.** — Le Syndicat des grands crus classés du Médoc a décidé d'indiquer à ses adhérents, pour la vente de la récolte 1926, les prix minima ci-après résultant des ventes connues à ce jour :

| | | |
|---|---|---|
| 1er cru | Fr. | 35.000 |
| 2e cru | | 20.000 |
| 3e cru | | 15.000 |
| 4e cru | | 13.500 |
| 5e cru | | 10.000 |

toutes conditions habituelles.

**Prix des crus bourgeois supérieurs et crus bourgeois du Médoc.** — Le Conseil du Syndicat a décidé d'indiquer à ses adhérents, pour la vente de la récolte 1926, les prix ci-après résultant des ventes connues à ce jour :
Bourgeois supérieur : de 6.000 à 8.000 francs ;
Bon Bourgeois : de 5.000 à 6.000 francs ;
Bourgeois ordinaire : de 4.000 à 5.000 francs, toutes conditions habituelles.

**La production mondiale des vins en 1925**

| Pays | Hectolitres | P. 100 |
|---|---|---|
| — | — | — |
| France | 70.866.400 | 39,1 |
| Italie | 44.714.000 | 24,7 |
| Espagne | 21.744.664 | 12,0 |

| | | |
|---|---|---|
| Algérie | 9.448.569 | 5,2 |
| Argentine | 6.504.176 | 3,6 |
| Roumanie | 6.113.573 | 3,4 |
| Portugal | 5.315.400 | 2,9 |
| Yougo-Slavie | 2.918.156 | 1,6 |
| Grèce | 2.368.630 | 1,3 |
| Chili | 2.224.865 | 1,2 |
| Allemagne | 1.803.954 | 1,0 |
| Hongrie | 1.368.165 | 0,8 |
| Bulgarie | 1.281.500 | 0,7 |
| Tunisie | 839.035 | 0,5 |
| Brésil | 717.000 | 0,4 |
| Australie | 666.614 | 0,4 |
| Union Afrique du Sud | 608.965 | 0,3 |
| Suisse | 375.000 | 0,2 |
| Uruguay | 342.700 | 0,2 |
| Autriche | 305.351 | 0,2 |
| Tchécoslovaquie | 261.743 | 0,1 |
| Luxembourg | 136.500 | 0,1 |
| Ile de Chypre | 138.878 | 0,0 |
| Maroc français | 60.000 | 0,0 |
| Autres pays | 220.069 | 0,1 |
| Total mondial | 181.338.907 | |

## La viticulture aux Journées médicales de Montpellier

*La* C. G. V. *a publié la note suivante :*

Un certain nombre de lecteurs de notre région avaient été péniblement surpris, l'an dernier, de lire dans les comptes rendus de séance de l'Académie de Médecine, tels que les donnent habituellement nos quotidiens régionaux ou parisiens, l'analyse d'une communication émanée d'un professeur de Lyon sur les prétendus « méfaits du vin ».

La thèse de cet honorable savant constituait plus qu'un geste regrettable vis-à-vis de populations dont la culture de la vigne constitue l'unique ressource en même temps qu'elle apporte au Trésor, dans les circonstances budgétaires actuelles, de très importantes recettes. Elle leur a paru, au surplus et surtout, une assertion inexacte que le bon sens et l'observation de chaque jour montrent sans fondement. Ce n'est pas dans notre Midi où, seules, les boissons fermentées sont utilisées — et toujours en quantités modérées — que l'on peut observer ce hideux fléau de l'alcoolisme imputable aux seules boissons distillées.

Les intéressés, dont la C. G. V. est l'interprète autorisé, ont donc pensé que s'imposait une mise au point et cet organisme, dont chacun sait l'admirable effort de défense régionaliste, est entré en relations dès la première heure avec le Comité d'organisation des Journées médicales. L'initiative en revient à M. Combemale, le sympathique président du Syndicat de Montpellier-Lodève, qui est, au surplus, chacun le sait, le frère de l'éminent doyen de la Faulté de Médecine de Lille ; sur son appel, de nombreuses personnalités viticoles et, en particulier, M. Cathala, président de la C. G. V., et son secrétaire général, M. Bernard, de Narbonne, ont montré aux producteurs de vins combien il était opportun de saisir la circonstance pour remettre les choses au point.

Deux procédés également efficaces ont été utilisés : la conférence qui persuade par un exposé d'ensemble ; l'exposition qui constitue une véritable séance de travaux pratiques.

C'est M. Vires, professeur de thérapeutique à la Faculté de Médecine de Montpellier, c'est-à-dire celui de ses maîtres dont la branche d'enseignement traite plus spécialement des traitements et des régimes, qui a bien voulu se charger de présenter, avec l'autorité que lui confère sa qualité de viticulteur

sujet d'une actualité régionale indiscutable qu'est « le vin, boisson nale ».

Journées médicales ont recruté leurs adhérents dans toutes les régions France en même temps qu'une proportion importante d'étrangers s'y nscrits. Pour beaucoup de ces hôtes de quelques jours, s'ils ne sont pas ti pris hostiles au vin, les départements dont les producteurs sont grou- ans la C. G. V., ne produiraient guère que des gros vins de coupage. ître une telle erreur, la C.G.V. a pensé qu'il convenait de réagir par une de leçon de choses et les organisateurs des Journées n'ont pas hésité en fournir les moyens. A cet effet, dans le battement de 15 minutes qui ra les unes des autres les diverses conférences prévues au programme, uvette sera établie dans une dépendance du grand amphithéâtre, où les urs pourront déguster les meilleurs de nos crus et se rendre compte nellement qu'en ce qui concerne leur variété, la finesse de leur bouquet, tre alcoolique et leur couleur, nos vins peuvent à bon droit rivaliser eux d'autres régions qui, d'ailleurs, à ce point de vue, assurent très uti- leur notoriété.

une telle buvette de dégustation ne laisserait peut-être à des congres- un peu surmenés par le programme absorbant que des souvenirs un op généraux de l'excellence des vins du Midi. Il a paru légitime de ffre aux pourvoyeurs de cette buvette d'organiser une exposition dans uds établis dans les locaux de la Faculté de Médecine.

i, à côté du matériel médical et de produits pharmaceutiques dans la des produits alimentaires, de régimes solide et liquide, la place est marquée de nos vins de dessert, d'apéritifs ou mousseux. La vue des lles, de leur conditionnement, s'y doublera de la distribution de tracts x-courants qui pourront ainsi créer à ces exposants de très profitables ns commerciales avec nos hôtes de quelques jours.

Professeur Paul Delmas.

## Comptoir général des Coopératives viticoles

### *Appel aux vignerons*

nécessités actuelles en présence desquelles se trouvent les vignerons, et ncore les organismes coopératifs institués pour la mise en œuvre et la de leurs produits ont suggéré à la « Fédération Méridionale des Caves ratives de Vinification » le projet de « Comptoir » dont les statuts vien- être établis et sont d'ores et déjà répandus dans le monde viticole.

renseignements essentiels à l'intelligence du mécanisme de cette ins- n se trouvent dans les statuts destinés d'ailleurs à être complétés par un ent d'administration intérieure. Nous nous bornerons en adressant cet aux viticulteurs à préciser la véritable portée de l'œuvre que nous avons rise.

ut immédiat du « Comptoir » est de permettre aux organismes coopé- et à travers ces groupements coopératifs, à cet ensemble de petits viti- dont ils sont les intermédiaires, de pénétrer largement sur les grands nés de consommation.

delà de ce but pratique direct, il en est un autre beaucoup plus large connaître les bons vins de la région méridionale », organiser dans les tions françaises et étrangères, dans la presse, par tous les moyens de té, une propagande efficace ; les faire connaître avec leur véritable fournir tous renseignements relatifs à leurs prix fermes et à leurs ons de vente.

'a pas à souligner l'importance vitale de l'œuvre en cours de réalisa- Plus que jamais, les viticulteurs doivent, en présence de conditions éco- nes de plus en plus complexes, de concurrences de plus en plus âpres, rêts à défendre et à étendre le marché ouvert à leurs produits.

nt su comprendre le prix de l'effort collectif, vigoureux, ils en ont épr les résultats : l'action défensive poursuivie par la C. G. V. avec une

vigilance constante et une autorité sans cesse agrandie constitue un incomparable témoignage de ce que l'esprit d'organisation des viticulteurs sait réaliser.

Il s'agit aujourd'hui d'objectifs qui, par leur nature même, ne peuvent rentrer dans le cadre de cette action confédérale. C'est pour cela qu'un organisme nouveau doit être envisagé.

Nous avons la ferme confiance que le concours des viticulteurs en vue de la réalisation d'une œuvre spécialement intéressante pour les plus modestes d'entre eux et éminemment bienfaisante pour tous ne nous feront pas défaut.

Tous viticulteurs, toutes collectivités viticoles disposés à s'intéresser activement au « Comptoir » sont priés d'envoyer leur adhésion de principe au siège de la Fédération.

Nous rappelons qu'aux termes de l'article 4 des statuts du « Comptoir », tout viticulteur peut, d'ores et déjà, à titre de membre expectant, s'intéresser d'une manière efficace à l'œuvre du « Comptoir ».

Elie Ravel,
*Président de la Fédération Méridionale des Caves Coopératives de Vinification.*

## Un droit sur les vins algériens

La résolution relative à un droit sur les vins algériens, à leur sortie, suggérée par la Section de Viticulture à la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture, pour favoriser d'autres cultures, ne saurait être prise en considération par les trois départements algériens qui se jugent comme trois départements français et ne peuvent admettre qu'on puisse attenter à leur liberté agricole et commerciale ; pas plus que les viticulteurs français n'admettraient qu'on frappe leurs vins d'une taxe quelconque pour favoriser d'autres plantations.

Les Algériens, d'eux-mêmes, ont si bien senti la nécessité d'intensifier la culture du blé, coton, etc., que les Délégations financières n'ont pas hésité à voter la somme de vingt-cinq millions de francs pour venir en aide aux céréalistes, durement éprouvés cette année et augmenter le rendement par la distribution de semences choisies.

D'autre part, le gouvernement général de l'Algérie ne pousse-t-il pas énergiquement à la culture des orangers, du coton, du ricin, des agaves cisales, en distribuant également des plants et des graines sélectionnées ? L'Algérie s'impose donc de gros sacrifices pour pouvoir exporter en France le plus de matières aptes à diminuer ses achats à l'étranger.

Il est bon de signaler, quant aux impôts, que toutes les marchandises d'Algérie expédiées en France sont frappées en débarquant, de 2 %, alors qu'elles ont déjà supporté cette charge en Algérie.

Si l'on compte que le mouvement commercial entre l'Algérie et la France se chiffre par plus d'un milliard de francs, il est aisé de calculer le nombre respectable de millions qui tombent dans les caisse de l'Etat.

A tous ces frais viennent se joindre des tarifs maritimes très élevés, qui influent fâcheusement sur les produits de première nécessité et font aussi que la traversée de la Méditerranée se trouve être la plus onéreuse d'Europe, comparativement au nombre de kilomètres parcourus. L'Algérie et les colonies françaises semblent, en haut lieu, par trop délaissées et cependant les Algériens, en bons Français qu'ils sont, acceptent sans acrimonie de lourdes charges, dans le seul but de venir en aide à la mère patrie dans sa lutte contre la vie chère. — Mac Grellet.

## La lutte contre les ennemis des cultures

Les intempéries et les parasites les plus divers font subir à l'agriculture nationale des pertes que l'on peut aujourd'hui évaluer à plus de dix milliards. Il semble inutile, à première vue, de pousser à l'intensification de la

production agricole si on ne fait pas les efforts nécessaires pour ramener à un chiffre aussi bas que possible l'énorme manque à gagner que causent à notre pays les divers ennemis des cultures.

Ce ne sont certes, pas les compétences ni les bonnes volontés qui font défaut. On peut affirmer qu'elles sont, au contraire, très nombreuses. Les moyens de combattre victorieusement les divers ennemis de nos végétaux cultivés sont connus ; s'ils ne sont pas toujours au point, il est facile de les y mettre.

Ce dont nous souffrons, c'est de l'absence d'une organisation méthodique, en vue de la généralisation d'une lutte énergique et efficace.

Cette organisation est au programme du Ministre de l'Agriculture, le Parlement ayant reconnu que la lutte contre les ennemis des cultures est un facteur primordial dans la solution du problème de l'intensification de la production nationale.

Le Service phytopathologique au Ministère de l'Agriculture élabore, d'autre part, un vaste programme de coordination de tous les efforts.

La mise en application de ce programme, qui vise non seulement à coordonner l'activité des services scientifiques et des services agricoles, mais encore à s'assurer la collaboration des principaux intéressés : les agriculteurs, comporte la création d'un grand réseau de syndicats de défense. Un projet de loi relatif à la création de ces syndicats a été voté par la Chambre et transmis au Sénat.

Un grand réveil de louable activité se fait donc sentir dans cet ordre d'idées de la part des Pouvoirs publics, mais il est connu qu'une des grandes vérités, autrefois négligées, mais qui se sont puissamment affirmées dans la nouvelle orientation que la vie moderne a dû prendre pour suivre le progrès dans sa marche rapide, c'est que les efforts des Pouvoirs publics demeurent souvent stériles ou, tout au moins, d'un effet trop tardif s'ils ne sont pas soutenus par le concours de la bonne volonté du public.

C'est pour cela que la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, en s'inspirant des heureux résultats obtenus par la Fédération des Syndicats de lutte contre les ennemis des cultures de Seine-et-Oise, ainsi que des vœux exprimés au Congrès National de lutte contre les ennemis des cultures, a décidé de créer une « Ligue nationale de Lutte contre les ennemis des cultures ».

Par une action parallèle à celle de l'organisation officielle et coordonnée avec elle, la Ligue se propose donc d'en soutenir et d'en favoriser les efforts. Elle compte servir utilement le producteur agricole dans sa lutte contre les nombreux fléaux qui déciment le fruit de son labeur opiniâtre et d'après le programme ci-après :

Aider l'Institut des recherches agronomiques et tous les techniciens à poursuivre leurs études en vue de mettre au point les meilleures méthodes de lutte contre les ennemis des cultures ;

Aider le Service phytopathologique et tous les praticiens à vulgariser et appliquer ces méthodes par des publications, des conférences et des communications diverses à la presse ;

Faciliter et encourager la création de syndicats, de fédérations de syndicats ou d'entreprises privées, chargés de l'application des procédés de lutte reconnus les plus efficaces ;

Organiser, en outre, des démonstrations, des concours spéciaux d'appareils, de machines et de produits divers, ainsi que, s'il est jugé utile, un service centralisateur de commandes, afin d'obtenir pour ses adhérents les machines et les produits aux conditions les plus avantageuses.

La Ligue est administrée par un Bureau composé d'un Président et d'autant de Vice-Présidents que de sections, d'un Secrétaire général, d'un Secrétaire général adjoint et d'un Directeur.

Les sections sont les suivantes :

Section de lutte contre les animaux nuisibles (animaux, insectes) ;

Section de lutte contre les végétaux nuisibles (plantes, champignons) ;

Section de lutte contre les maladies physiologiques et les accidents dus aux intempéries (grêle, gelée) ;

Section du matériel et des produits (1).

PIERRE VIALA,
*Membre de l'Institut,*
*ancien Président de l'Académie d'Agriculture.*

**Une charrue pour sous-soler les vignes.** — Remuer les couches profondes du sol, sans les ramener à la surface et les laisser en place, couper l'extrémité des racines sans toucher aux grosses racines et faciliter ainsi une émission nouvelle de radicelles tout en mieux facilitant l'aération du sol est une opération culturale, non annuelle, mais périodique, que nombre de viticulteurs estiment excellente pour la belle végétation de leur vignoble. Mais les sous-soleuses connues exigent une forte traction et des attelages de 2 ou 3 chevaux ; elles secouent trop terre et racines.

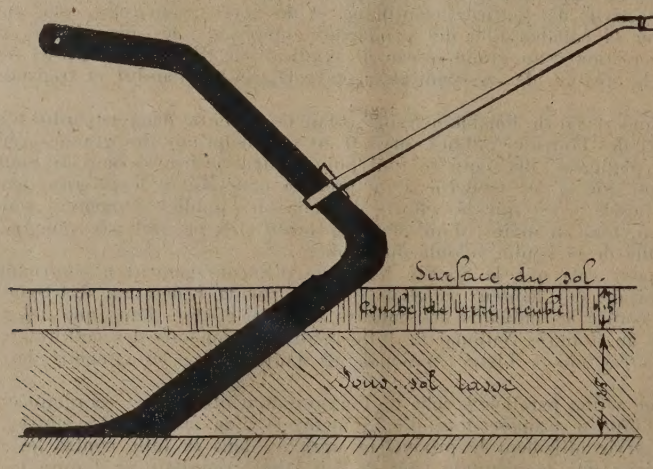


FIG. 3.495. — **Nouvelle fouilleuse pour vignes.**

La nouvelle Fouilleuse qu'ont établie deux viticulteurs de Cournontenal (Hérault), MM. Robert et Carrière, est construite sur un type nouveau que représente la figure 3.495. Elle remue le sous-sol sur une faible largeur et à une profondeur maxima de 0 m. 40, elle n'exige, pour sa traction, qu'un seul animal. Dans les vignes qui ont au moins une dizaine d'années, ou dans les vignes plus âgées, et pendant le repos végétatif, le mieux aussitôt après la chute des feuilles et le premier labour ordinaire d'aération est de donner, au centre seulement des rangs de vignes et sur une largeur maxima du tiers de l'interligne, plusieurs raies de sous-solage. Cette opération ne doit pas être faite tous les ans, mais seulement tous les 3, 4 ou 5 ans suivant la compacité des terres ; dans les vignes plantées au carré et non échelassées, le deuxième sous-solage peut croiser le premier. L'initiative des deux modestes constructeurs est digne d'intérêt. — M. L.

(1) Pour tous renseignements, prière de s'adresser à la Ligue Nationale de lutte contre les ennemis des cultures, 5, avenue de l'Opéra, Paris (1er).

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

**Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. 50 à 2 fr. 75 le litre.**

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 510 à 530 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 570 à 610 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à 590 fr., vin blanc dit de comptoir, 640 fr., Bordeaux rouge vieux 800 fr., Bordeaux blanc vieux 850 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 600 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 570 francs. Vins blancs de Blois, 540 à 560 francs la pièce nue.

*Vin de Touraine :* Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

*Vins d'Anjou :* Vins rougets, 400 fr. à 500 fr. Rouges, 400 fr. et plus.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 16 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 16 fr. » à 18 fr. » le degré. Vin rosé » fr. » à » fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (22 novembre).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 8°5, de 17 fr. » à 18 fr. le degré. Montagne, de » fr. » à 16 fr. le degré. Clairette, de 19 fr. à 20 fr. le degré, rosé paillet, gris, de 18 fr. à 19 fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, 18 fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 1.010 à 1.030 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 520 à 530 fr. Trois-six de marc à 86°, 890 à 900 francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré, pas de marché.

*Montpellier (23 novembre).* — Vins rouges : récolte 1926, de 8 à 10°, de 145 fr, à 163 fr. ; de 10 à 11° 1/2, de 164 fr. à 175 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 10 à 11°, de 180 fr. à 190 fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de 180 fr. à 200 fr. l'hectolitre. Trois-six de marc à 86°, 1.025 fr. Eau-de-vie de marc à 52°, pas d'affaires.

*Béziers (26 novembre).* — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de 150 fr. à 172 fr. l'hectolitre, de 10 à 11°, de 170 fr. à 180 fr. ; vins rosés, de 160 fr. à 190 francs l'hectolitre. Picpoul, de 200 fr. à 220 fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement. Trois-six de vin, 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » francs. Eau-de-vie de marc, de » à » francs.

*Pézenas (20 novembre),* — Vins rouges 1926, 9 à 11°, de 150 fr. à 180 fr. l'hectolitre. Vins rosés 1926, de 150 fr. à 190 fr. le degré. Blancs, 180 fr. à 230 fr. Clairette, de 19 fr. à 20 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Trois-six de marc 86°, à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de vin 52°, de » à » francs.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 28 novembre 1926.

Récolte 1926 : Vins nouveaux de 9 à 10°, de 160 à 170 fr. ; de 10 à 11°, de 170 à 175 francs avec appellation d'origine Minervois.

*Carcassonne (27 novembre).* — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de 153 à 168 fr. l'hectolitre ; de 10 à 11°, de 170 à 178 fr. l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86° de » à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

*Perpignan (27 novembre).* — Vins nouveaux de 8 à 10°, de 140 fr. à 165 fr. ; de 10 à 12°, de 165 à 195 fr. l'hectolitre suivant qualité, conditions et logement. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto.

*Vins d'Alsace :* Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 300 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 290 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 400 fr., Haut-Rhin, 360 à 390 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 560 à 580 fr. Haut-Rhin, 580 à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 600 Haut-Rhin, 550 à 650 Bas-Rhin.

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 178 fr. 00 à 196 fr. 00; orges, 134 fr. à 140 fr., escourgeons, 132 fr. à 135 fr.; maïs, 115 à 117 fr. »; seigle, 160 à 166 fr.; sarrasin, 155 fr. à 160 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 113 fr. à 124 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 162 fr. 98. — Buenos-Ayres, 135 fr. 70. — Chicago, 142 fr. 07. — Sons, 82 fr. à 90 fr.

**Pommes de terre.** — Les 100 kg, Hollande, de 110 à 140 fr.; jaune commune, de 85 à 90 fr.; Saucisse rouge, de 110 à 118 fr.; Rosa, 140 fr. à 150 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 140 à 165 francs; paille d'avoine, de 150 à 175 fr. paille de seigle, 140 à 165 fr.; luzerne, 400 à 430 fr.; foin, 345 à 380 fr.

**Tourteaux alimentaires.** — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 154 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 149 fr. (Marseille); palmistes 110 fr. 00; de coprah, 143 francs.

**Esprits et sucres.** — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 308 fr. 00 à 309 fr. 50.

**Bétail** (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 12 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 00 à 14 fr. 80. — Moutons, 5 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 14 fr. 00.

**Crème de tartre** » fr. à 810 fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 25 à 2 fr. 75 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 70; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 52 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 12 8/ à £ 12 15/ les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 290 à 305 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 175 à 180 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 25 à 33 fr. 75 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 127 fr. 50.

**Sulfate de cuivre,** de 357 à 377 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 159 à » fr. — **Soufre trituré,** 139 à » fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 200 à 550 fr. le cent. — Pommes communes, de 150 à 300 fr. — Citrons d'Italie, de 30 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 120 à 200 fr. — Dattes, de 500 à 800 francs. — Ail, 300 à 400 francs les 100 kilos. — Champignons, 900 à 2.000 francs. — Aubergines, 30 à 60 fr. le cent. — Epinards, 160 à 250 fr. les 100 kg. — Laitues » à » fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 100 à 350 fr. le cent. — Tomates Algérie, de 300 à 500 fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 250 à 1.200 fr. — Poireaux, 250 à 500 fr. les 100 bottes. — Oignons, » à » fr. les 100 bottes. — Poires choix, 400 à 1.600 fr. le cent. — Poires communes, 120 à 300 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 60 à 220 fr. le cent. — Endives belges, de 370 à 430 fr. — Noix écalées, de » à » fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, de 110 à 130 fr.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

### du dimanche 21 au samedi 27 novembre 1926

| JOURS | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. | DATES | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en mil. m. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | PARIS | | | | | TOULOUSE | |
| Dimanche. | 12 » | 8 » | 10 » | 9 | ....21.... | 19 » | » » | » » | » |
| Lundi..... | 12 » | 5 » | 8. 5 | » | ....22.... | 18 » | » » | » » | » |
| Mardi..... | 12 » | 6 » | 9 » | » | ....23.... | 11 » | 0 » | 5. 5 | 90 |
| Mercredi.. | 9 » | 3 » | 7 » | » | ....24.... | 10 » | 5 » | 7. 5 | 11 |
| Jeudi..... | 7 » | 4 » | 5. 5 | 3 | ....25.... | 17 » | 8 » | 12. 5 | 6 |
| Vendredi.. | 6 » | 2 » | 4 » | » | ....26.... | 11 » | 3 » | 7 » | 2.2 |
| Samedi.... | 6 » | 4 » | 5 » | » | ....27.... | 9 » | 2 » | 5. 5 | » |
| | | | STRASBOURG | | | | | NIMES | |
| Dimanche. | 12 » | » » | » » | 1 | ....21.... | 17 » | » » | » » | » |
| Lundi..... | 10 » | — 1 » | 4. 5 | 4.2 | ....22.... | 17 » | 8 » | 12. 5 | 2 |
| Mardi..... | 6 » | 4 » | 5 » | 6.4 | ....23.... | 11 » | 3 » | 7 » | 6 |
| Mercredi.. | 11 » | 4 » | 7. 5 | 3 | ....24.... | 14 » | 5 » | 9. 5 | 1 |
| Jeudi..... | 10 » | 0 » | » 5 | » | ....25.... | » » | 6 » | » » | » |
| Vendredi.. | 7 » | — 1 » | 3 » | » | ....26.... | 13 » | 3 » | 8 » | » |
| Samedi.... | 8 » | 2 » | 5 » | » | ....27.... | » » | 0 » | » » | » |
| | | | LYON | | | | | BORDEAUX | |
| Dimanche. | 16 » | 9 » | 12. 5 | 29 | ....21.... | 13 » | 8 » | 10. 5 | 13 |
| Lundi..... | 15 » | 4 » | 9. 5 | 1 | ....22.... | 14 » | » » | » » | » |
| Mardi..... | 7 » | 2 » | 4. 5 | 27 | ....23.... | 12 » | 6 » | 8 » | 4 |
| Mercredi.. | 13 » | 5 » | 9 » | 1 | ....24.... | 10 » | 3 » | 6. 5 | 1 |
| Jeudi..... | 13 » | » » | » » | 5 | ....25.... | 11 » | 8 » | 9. 5 | 2.3 |
| Vendredi.. | 10 » | 0 » | 5 » | » | ....26.... | 13 » | 2 » | 7. 5 | » |
| Samedi.... | 9 » | 1 » | 5 » | » | ....27.... | 13 » | 1 » | 7 » | 1 |
| | | | MARIGNANE | | | | | NANTES | |
| Dimanche. | 18 » | 16 » | 17 » | 4 | ....21.... | 14 » | 7 » | 10. 5 | 7 |
| Lundi..... | 19 » | 9 » | 14 » | 14 | ....22.... | 12 » | 6 » | 9 » | 2 |
| Mardi..... | 15 » | 4 » | 9. 5 | 4 | ....23.... | 13 » | 7 » | 10 » | 2 |
| Mercredi.. | 17 » | 6 » | 11. 5 | 1 | ....24.... | 13 » | 1 » | 7 » | » |
| Jeudi..... | 18 » | 5 » | 11. 5 | » | ....25.... | 13 » | 2 » | 7. 5 | » |
| Vendredi.. | 13 » | 0 » | 6. 5 | 2 | ....26.... | 7 » | 3 » | 5 » | » |
| Samedi.... | 13 » | 1 » | 7 » | 10 | ....27.... | 8 » | 3 » | 5. 5 | » |

*Le Gérant :* **P. Neveu.**

PARIS — 900. 1er D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GARETTE.